



Una cena in agriturismo con il Club dei Buongustai

di Pino Capozzi

■ La piantina che ci indica il percorso per arrivare all'agriturismo recita: da Bergamo a Trescore dopo aver superato il semaforo, la caserma dei carabinieri, la villa Suardi, leggera discesa fino al cartello segnaletico 37 della ss 42, girare a sinistra per via Donatelli a salire per 1400 mt fino a girare intorno ad un grande pupazzo.

Dopo altri 100 mt vi è un cancello: suonare ...e finalmente siamo nell'agreste cornice dell'agriturismo "Mirabile" di Giuseppe Birolini.

Dopo le informali presentazioni con il patron Birolini, che a "bacchetta" ci indica come parcheggiare, incominciamo a sbirciare intorno e nella casa dove fervono i preparativi della serata enogastronomica sul tema: Agriturismo e la Cucina Bergamasca, alla ricerca degli antichi sapori.

Un gradevole profumo di taglio circonda la costruzione e quanto la circonda, compresi diversi albe-

zione e le mani di qualche buongustaio di frutta ancora attaccata alla pianta. La calda sala ci vede accomodati a tavoli apparecchiati con elegante rusticità e pronti a gustare gli ...antichi sapori.

L'accoppiata dei vini con il menù della serata sono un Valcalepio bianco e un rosso '96 del Podere Cava di Foresto Sparso.

Con il primo sorso di bianco diamo inizio alla degustazione degli antipasti: crostini di fegato, salame nostrano, cicorie con uova, frittata di cipolle, carciofini, cappette di funghi, cipolline, melanzane al balsamico e dei saporitissimi fagioli all'ucelletto.

Buoni i "Casoncelli alla bergamasca con burro e salvia" anche se diversi dai "casonsèi de la bergamasca" e altrettanto buona la "Zuppa d'orzo".

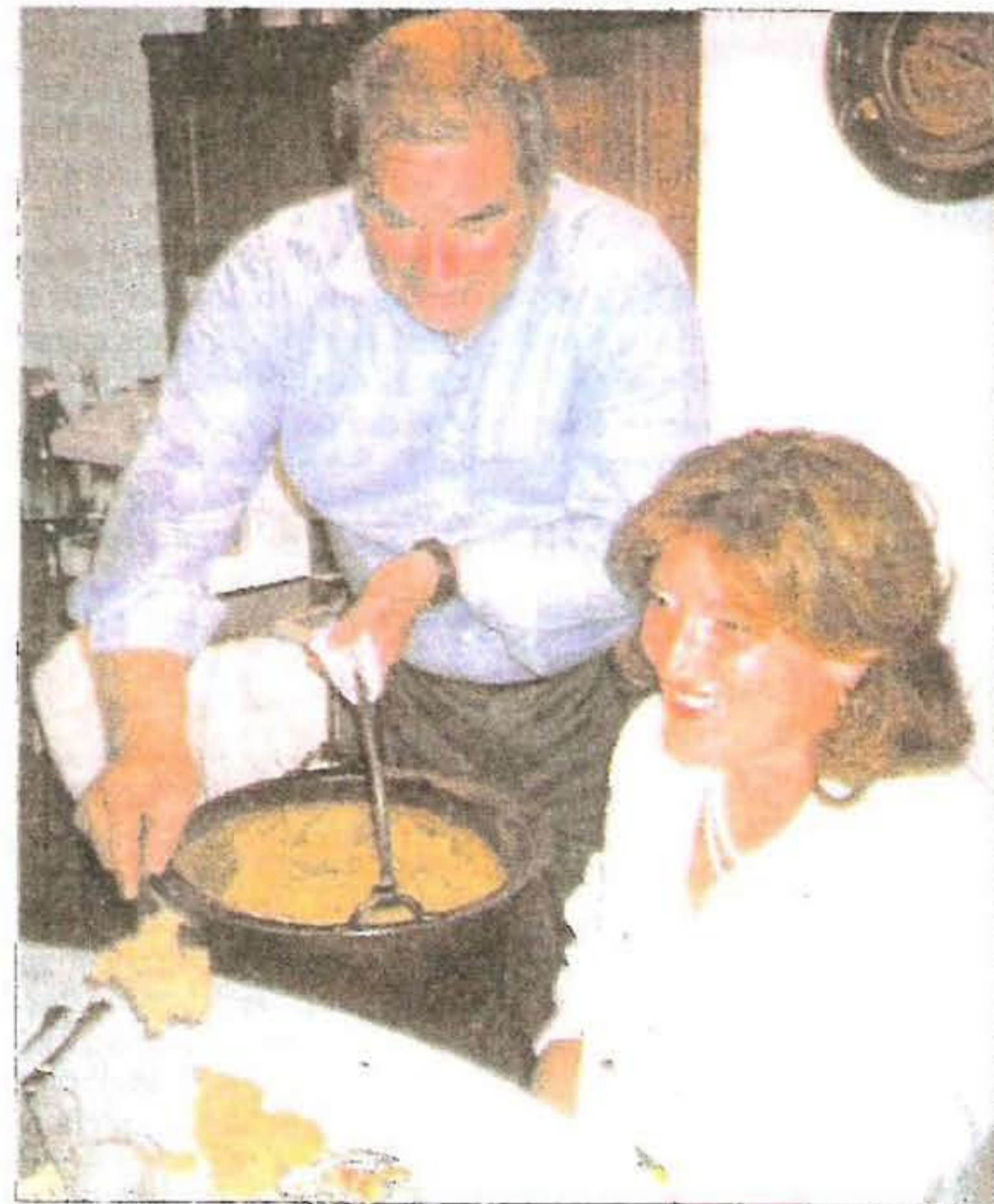
Con l'ingresso in sala di Giuseppe Birolini, "portatore" un grosso paiolo pieno di una fumante polenta realizzata con farina integrale e accompagnata

completava la bergamaschità del piatto.

Abbiamo gustato anche qualche fettina di "Tagliata" di manzo e una saporita "Formagella della valle".

Bruno Martinelli ha condotto l'allegria serata dei Buongustai e altrettanta simpatia ci è stata distribuita da "Barbara" con realizzazioni di palloncini a soggetto e "Magia" con cuori, quadri, fiori e picche.

Il rustico dolce è arrivato sotto forma di "Torta di noci, mandorle e pinoli" che ci ha fatto "masticare" dolcezza di tempi lontani di festa, di cucina povera di poveri contadini, alle cui riflessioni ha posto l'alt Bruno Martinelli, allineando sul tavolo quattro longilinee bottiglie di uguale foggia e colore, dai contenuti diversi: Grappa di Moscato di Scanzo 1998 40°, Grappa di Marzemino 1998 42°, Grappa di Amarone 1998 42° e Grappa di Nocino 1998 35°, con la quale ultima abbiamo conciliato la...



Il patron Giuseppe Birolini e la signora Manuela Testa.

Buongustai di Bergamo per averci condotto in via Donatelli per poi girare intorno al grande pupaz-

suo cuoco Mauro e l'aiuto Tullio e grazie infine ad Estella per averci fatti ritrovare alcuni antichi